

Muğla Usulü Otlu Bademli Roka Salata

Toplam 12 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 2 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 3/10

Muğla usulü otlu bademli roka salata, roka ve taze otlar bademle buluşturarak gevrek, hafif ve ferah bir salata kurar.

Malzemeler

- 1 demet Roka
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Rokayı ve taze otları 1 kayış salata kurutucuda tamamen kurutun.
- Bademleri kuru tavada 3 dakika kavurun, kokusu çıkınca soğutun.
- Limon suyu, zeytinyağı, çiçek balı ve tuzu 30 saniye çırpın.
- Roka ve otları sosun yarısını karıştırıp yaprakların üstüne fazla yük bindirmeyin.
- Badem ve lor kıyılarak tamamlayın kalan sosu sofrada ayrıcaverin.
- Bademi soğuduktan sonra ekleyin, sıcak kuruyemiş roka yapraklarını öldürmesini.

PÜF NOKTASI

Bademi 2 dakika tavada çevirmek salatada daha net bir aroma verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne badem serpip limonla tamamlayın.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt